

User Manual

MODELS
4786 & 4787

HORIZONTAL ROTISSERIE

P. N. 108521

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE ROTISSERIE.**
- Do not touch hot surfaces, use the handles or knobs. Always use oven mitts when handling hot materials. Allow metal parts to cool before cleaning. Allow the Rotisserie to cool thoroughly before inserting and removing parts.
- When the unit is not in use, keep the Rotisserie unplugged.
- To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children or incapacitated persons.
- Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where people may walk or trip on it.
- Do not operate this or any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not use attachments that are not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Do not place the appliance on an unsteady or cloth-covered surface.
- Do not place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- To unplug, grip plug and pull from wall outlet.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing drip pan or disposing of hot grease.

- Do not operate without food inside.
- Use of extension cords:
  - A. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  - B. Longer extensions cords may be used if care is exercised in their use.
  - C. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
    1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
    2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
  - D. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- Electrical Power: If electric circuit is overloaded with other appliances, your Rotisserie may not operate properly. The Rotisserie should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Read the following instructions before using this unit for the first time.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

For 120V and/or 127V Versions Only

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug *(one plug is wider than the other)*. This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not attempt to override this safety feature.*

NO USER SERVICEABLE PARTS

IF UNIT MALFUNCTIONS RETURN TO SERVICE STATION

SAVE THESE INSTRUCTIONS

contents

Table of Contents

welcome

Welcome

Enjoy rotisserie cooking at home in just a few, easy steps with your new OSTER® Horizontal Rotisserie.

We've done everything we can to make rotisserie cooking a breeze. Our instruction manual is designed to give you helpful information on operating your new OSTER® Horizontal Rotisserie.

Your OSTER® Horizontal Rotisserie:

- *Seals in natural juices while unwanted fats drip away.*
- *Cooks chicken to be moist and flavorful inside, crispy and golden brown outside.*
- *Evenly browns and cooks a wide variety of foods to perfection.*
- *Provides an enclosed cooking environment with see-through door.*
- *Cleans up easily with dishwasher-safe components.*
- *If you do have additional questions, please contact us at 1-800-334-0759 or log on to www.oster.com.*

learning

Learning About Your Rotisserie

Before Use

- Read all instructions carefully.
- Make sure to remove all foreign matter from the drip tray.
- Peel off static label from the door, if present.
- Plug the Rotisserie into a properly wired outlet.

Where to Use

- Use only on a stable, heat resistant surface.
- Do not use the Rotisserie where it will be exposed to direct sunlight or other heat sources, such as a stove or oven.
- Keep the Rotisserie out of the reach of children — it is hot!
- Place the unit at least eight inches away from walls.
- Do not use under a cabinet or in an enclosed area.

While in Use

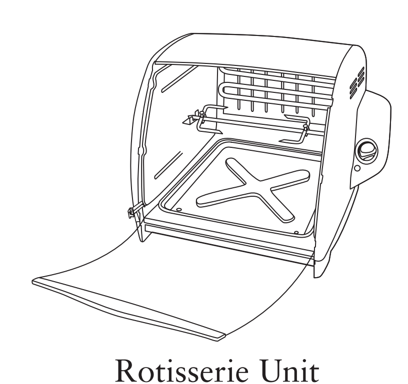
- The Rotisserie is very hot during operation. Be careful to keep your hands and face away from the unit.
- Do not operate the Rotisserie without reflector shield in place.
- Do not open the door or remove the cooking basket during operation.
- Do not cover the vents on the top of the Horizontal Rotisserie.

After Use

- Use oven mitts or a pot holder when removing the basket and the drip pan after cooking.
- Make sure to disconnect the power by unplugging the unit. Allow the Rotisserie to cool down before storing.
- Read instructions before cleaning. DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER.

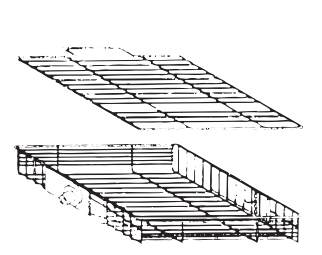
features

Features of Your Horizontal Rotisserie



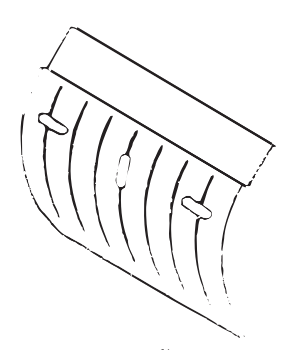
Rotisserie Unit

Drip Tray

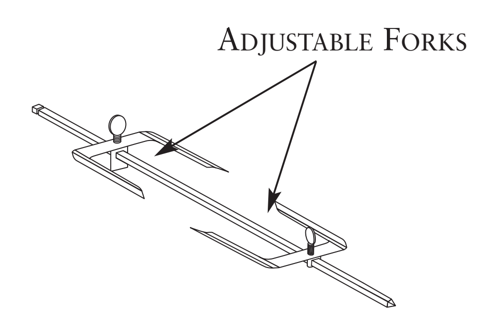




Food Basket and Cover



Heat Reflector



Spit Assembly

step by step

Step-By-Step Instructions

1. Be sure unit is unplugged before starting. Clean all parts and accessories with warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.
2. Rotisserie should be placed at least 8 inches from walls and should not be positioned under cabinets.
3. Slide the drip tray into machine at the base of unit. *(Figure 1)*
4. Position the heat reflector by sliding along the inside top towards the back and placing it behind the heating element. Reflector should fit neatly into grooves at the back of heating element leading into the drip tray.
5. **DO NOT EXCEED MAXIMUM SIZE. MEAT OR POULTRY SHOULD NOT RUB THE HEATING ELEMENT. MAXIMUM LOAD OF 8 POUNDS.** Trim any excess fat or loose hangings from meat or poultry before positioning in Rotisserie.
6. It is necessary to tie the wings and legs of poultry together with plain string or butcher's twine to prevent loose pieces from rubbing the inside of the door, heat shield or heating element as the spit rotates inside the Rotisserie. *(Figure 2)*
7. Start with the end of a leg and loop a suitable length of the string *(about 12 inches)* or twine and tie-off. Bring the string to the next leg, pull tightly and wrap once or twice around the end and tie-off. Next, wrap approximately 36 inches (3 feet) of string or twine around the body of the bird making sure to secure the wings and legs close to the body by wrapping crossways so there is a big "X" of string or twine pulled tightly across the breast. Bring free end of string to the leg again and tie-off with a secure or double knot. Cut off the excess string or twine so it does not hang loose. The bird should now be a securely bound bundle with no loose parts hanging from its body.

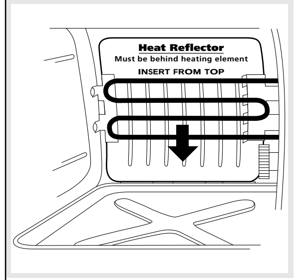


Figure 1

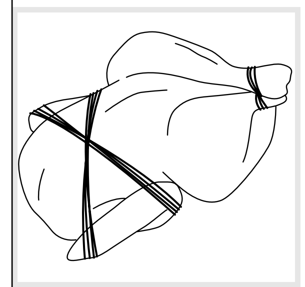


Figure 2

Step-By-Step Instructions

8. Open screws on adjustable fork then slide onto spit rod with pointed ends facing open end of spit rod. *(Figure 3)*

9. When cooking a chicken or turkey, reinsert spit rod through center of poultry, starting at the breast area.

10. Push food onto spit rod and into fork as close to the fixed wheel as possible.

11. Place second fork onto spit rod and slide into meat, adjust both forks making sure that meat or poultry is balanced on the spit. Make sure that forks are tightly fixed on spit by securing screws tightly by hand.

12. Once your meat or poultry is securely fixed on spit rod, attach other wheel to end of spit rod and secure the third screw tightly by hand.

13. Before placing the spit rod into the machine remove the door by undoing the safety latch and lift up and out on the right side.

14. To place the spit rod into machine, place right hand under meat, use your left hand to firmly hold the permanent wheel, place loaded spit into unit at an angle with the pointed end on the right side pointing down. Slide the pointed end into the hole on the right side of the machine, while lowering the left side into the cradle. *(Figure 4)*

15. If BBQ sauce is desired, it can be applied to the meat or poultry by gently brushing on with a basting brush after cooking process.

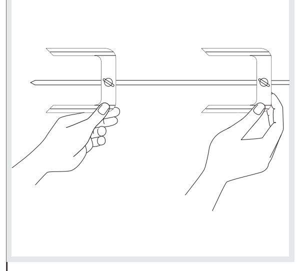


FIGURE 3

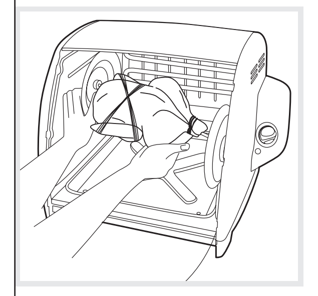


FIGURE 4

16. Close the glass door. Make sure that the unit is at least 8 inches from the walls and is not placed under cabinets.

17. Plug unit into outlet and turn unit on by setting timer to the desired cooking time.

18. Allow the food to rotate one or more times to ensure that nothing hits the heating element, heat reflector or door. If necessary, turn timer off and adjust food.

19. If the spit does not rotate properly, the poultry or meat must be set closer to the fixed wheel and balanced on the spit. Turn unit off, unplug the cord and reposition food so that it will be weighted evenly on the rotating spit. Plug cord into outlet and set timer to desired setting.

20. A bell will sound at the end of the cooking cycle indicating that the machine is off and your food is ready. Unplug the electric cord.

21. At the end of the cooking cycle allow the Rotisserie to cool down for a few minutes before removing hot food. Be sure to wear protective gloves or oven mitts while handling hot machine or food. Remove the door by undoing the safety latch and lift up and out on the right side. Always assume that both the Rotisserie and food are hot after cooking.

22. With glove or oven mitt, lift the left wheel out of the cradle, while sliding the right pointed side out of the hole. Remove the spit from the machine and set food on a platter. *(Figure 5)*

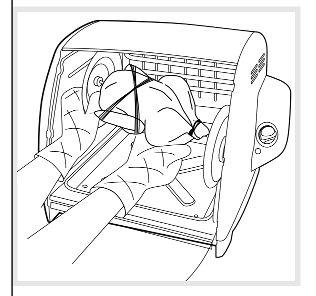


FIGURE 5

23. Once the unit is cooled down and while wearing protective gloves, remove drip tray. **BE CAREFUL: Contents of drip tray are very hot.** *(Figure 6)*

24. Place platter carefully on the counter.

25. Carefully remove detachable wheel located on the right side.

26. Loosen screw on adjustable fork and slide fork out of meat or poultry and off spit rod. **BE CAREFUL: Food may be very hot and screws may be slippery due to meat's juices.**

27. While holding the fixed wheel, use a fork or gloved hand to gently push meat or poultry off spit rod onto platter.

28. Disassemble the remaining removable fork from the spit rod. Wash with warm, soapy water. Rinse all parts and accessories and dry thoroughly after every use.

*Be very careful when handling spit rod and adjustable forks. The ends are very sharp and can cause serious injury if not handled carefully.

*As with any other high-temperature appliance, some discoloration will occur after usage and does not indicate any problem with the unit.

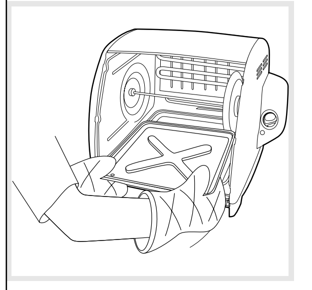


FIGURE 6

basket

Using Basket Accessory

1. Make sure unit is unplugged before starting and is positioned at least 8 inches from walls and is not beneath cabinets.
2. Be sure that the basket has been washed and dried before using. Use warm, soapy water to wash and clean basket. The basket should be cleaned after each use.
3. Place drip tray into position at the bottom of unit.
4. Release the basket lid by pulling the fastening pins out of the positioning holes located at both sides of the basket. *(Figure 7)*
5. Remove the lid from basket.
6. Place food items into basket being sure that food fits neatly into basket and that food items cannot slip between basket's grid.
7. Affix lid by placing the back of the lid into the appropriate groove located at the back of the basket. The basket is designed so that the lid will only fit into the back at different levels for varied thicknesses of food. Press the front of the lid down onto food; be careful not to damage food within basket.
8. Use one hand to hold lid firmly against food located within the basket, use other hand to fasten pins in positioning holes located on both sides of basket. Be sure that lid holds the food firmly in place. **Note there are various holes to choose from to hold food secure. (Figure 8)*
9. Turn basket upside down assuring that no loose or small pieces of food will slip out of basket. It is important that food within basket cannot fit through grid.

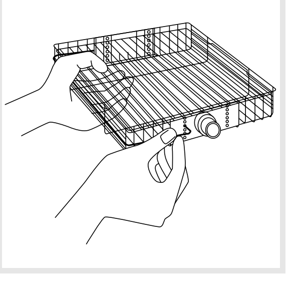


FIGURE 7

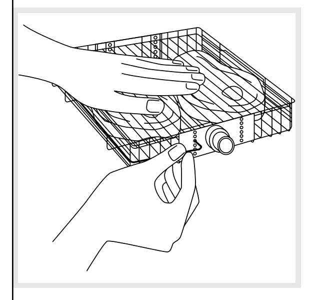


FIGURE 8

10. Place the basket into machine at an angle with the pointed end on the right side.

11. Close glass door and plug unit in.

12. Turn on timer to desired cooking time and observe the basket rotate one or more times to be sure that food is secure and basket is rotating correctly and that nothing is hitting the door, heating element or heat shield.

13. After timer has stopped and bell has rung, unplug electric cord and allow the basket and food several minutes to cool down before removing.

14. Remove the door by undoing the safety latch and lift up and out on the right side. Always assume that both the Rotisserie and food are hot after cooking.

15. Position a plate or platter beneath the basket with one hand and secure the basket with the other hand. Lift up on the left side of the basket and pull the pointed end out of the hole on the right side, then carefully remove platter with basket.

16. Once the unit has cooled down and while using protective gloves or oven mitts, remove drip tray from unit. ***(Be very careful: contents of drip tray are extremely hot.)*** *(Figure 9)*

17. Place platter on clean counter, while using heat resistant gloves. Remove fastening pins at the side of basket. ***(Be very careful: food and basket may be extremely hot.)*** If necessary, use fork or tongs to assist in removing basket lid as it may be hot.

18. Use a fork or tongs to remove food from basket.

19. Enjoy!

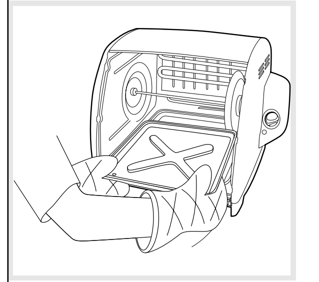


FIGURE 9

Cleaning and Caring for Rotisserie

- Be sure to clean Rotisserie and accessories before first use.
- Make sure no packaging material is caught inside on the heating element.
- **After using Rotisserie, always allow unit to cool completely before cleaning.**
- **Do not use any chemicals or solvents for cleaning unit or accessories. You may damage the unit or protective coating.**
- Be sure to clean all accessories before using Rotisserie.
- Make sure unit is unplugged before cleaning unit and when loading and unloading food.
- Use warm, soapy water to clean the inside and outside of the unit and all accessories.
- If using a dishwasher to clean accessories, please place items on top shelf.
- You may soak accessories in hot, soapy water if food particles are hard to remove.
- **DO NOT IMMERSE THE UNIT OR THE CORD IN WATER.**
- You may notice some smoke or light odor coming from your unit when being used for the first time, this is due to the burning off of a protective coating on the heating element; this is normal.
- Some foods may splatter grease or juices while cooking causing some smoke during normal use. While this is normal, look through glass door to make sure that spit or food basket is rotating normally. Food should not touch element, heat reflector or glass door during operation.
- Be sure to keep the Heat Reflector clean and free of cooked-on foods. Wash thoroughly after cooking foods that splatter.

Cooking Times

The cooking times provided by this chart are only a guideline to the APPROXIMATE MINIMUM COOKING TIMES, based on test averages. Cooking times do vary because of differences in meat, shape, size and the amount of fat and bone.

When cooking with the OSTER® Rotisserie, use a meat thermometer – it takes the guesswork out of cooking. A meat thermometer measures the internal temperature of cooked meat and poultry to assure that a safe temperature has been reached. By using a meat thermometer, you can help prevent overcooking and cook foods at a safe temperature.

Use a regular, oven-proof type thermometer which goes into the food at the beginning of the cooking time and can be easily read. Insert the point of the thermometer stem at least 2 inches into the thickest part of the meat, away from bone, fat and gristle. For poultry, insert the thermometer stem into the inner thigh area, near the breast but not touching the bone. THE MEAT THERMOMETER MUST NOT TOUCH THE HEATING ELEMENT WHEN THE BASKET OR SKEWER IS ROTATING.

Oster® Horizontal Rotisserie Cooking Chart

Food	Weight	Temperature Meat Thermometer	Approximate Cooking Time
Poultry			
Chicken, whole	3-1/2 to 4-1/2 lbs.	180°F	20 min./lb.
Chicken, pieces			
with bones	2 to 3-1/2 lbs.	breast : 170°F;	20 min./lb.
		legs and thighs : 180°F	20 min./lb.
boneless	1 to 1-1/2 lbs.	breast : 170°F;	30 min./lb.
		legs and thighs : 180°F	30 min./lb.
Cornish Hens	2 to 3 hens	180°F	20 min./lb.
Turkey, unstuffed	12 lbs. or under	180°F	20 min./lb.
Turkey Burgers	1 lb.	165°F	30 minutes total
Pork			
Boneless Rolled Pork Roast	3-1/2 to 7 lbs.	160°F	25 min./lb.
Pork Tenderloin	about 1 lb.	160°F	30 to 40 min. total
Pork Chops			
with bones	2 lbs.	160°F	15 min./lb.
boneless	2 lbs.	160°F	15 min./lb.
Spareribs	1-1/2 to 2 lbs.	160°F	30 min./lb.
Boneless Ham Roast		160°F	20 min./lb.
Uncooked Sausage	1 lb.	160°F	25 min./lb.
Cooked Hot Dogs & Sausages	1 lb.	165°F	20 min./lb.
Beef			
Standing Rib Roast	6 to 8 lbs.	rare : 145°F	20 min./lb.
		medium : 160°F	25 min./lb.
Boneless Rolled Beef Roast		rare : 145°F	20 min./lb.
		medium : 160°F	25 min./lb.
Steaks	1-1/2 to 2 lb. 1-inch thick	rare : 145°F	20 min./lb.
		medium : 160°F	25 min./lb.
Hamburgers	1-inch thick	medium : 160°F	25 min./lb.
Lamb			
Boneless Rolled Lamb Roast		rare : 145°F	20 min./lb.
		medium : 160°F	25 min./lb.
Lamb Chops		rare : 145°F	20 min./lb.
		medium : 160°F	25 min./lb.
Seafood – spray basket with non-stick cooking spray before placing food			
Fish Steaks	2 lbs. : 1-inch thick		25 min. total
Fish Filets	1 lb.		20 min. total
Other			
Baked Potatoes	Cut in half, placed in basket		45 min. total
Vegetables	sliced 1/2-inch thick, brushed with oil, placed in basket		25 min. total

Cooking times given in the chart are based on foods that have already been thawed.

** If timer needs to be set for less than 10 minutes, turn the knob beyond the 10-minute marking, then set.*

Carving Tips

Carving Poultry

On a carving board, arrange the chicken or other poultry on its back with the legs to the right. Remove string or twine used to bind legs and wings for cooking. Starting at the side facing the carver, cut the leg off body by grasping the leg with your left hand pulling gently while cutting through the meat and the joint at the thigh.

Place the leg on the carving board and cut through the joint to sever the thigh bone from the drumstick. Slice the meat from the leg and thigh, carving parallel to the bone.

Insert the meat fork into the breast meat to secure the body.
Sever the wing from the body by carving through the joint.

Start carving the breast just above the joint where the wing was removed. Cut thin slices of white meat, carving upward and cutting parallel to the breast bone.

Carving a Whole Ham, Pork Roast or Roast Leg of Lamb

Place a whole ham, pork roast or leg of lamb on the carving board with the shank end to the right of the carver. For a ham, turn the scored fat side up. For the leg of lamb, place the roast so that the meaty section faces away from the carver.

Insert a meat fork into the heavy part of the meat and cut several lengthwise slices from the less meaty side.

Turn the ham, pork roast or leg of lamb so that it rests upright on the cut surface. Cut a wedge from the shank end by starting at the base of the bulge and slicing down to the leg bone. Then, make another cut at an angle to this, close to the shank end. Lift out the wedge.

Starting at the shank end, cut thin uniform slices down to the leg bone.

Carving a Rib Roast

Arrange the roast on a platter or a cutting board with the largest end of the roast down, and the rib side to your left. The small end of the roast is nearest the carver. Insert a carving fork between the two top ribs.

Slice across the roast from the fat edge of the rib bone. Free the slice from the bone using the tip of the knife.

warranty

Two-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") warrants that for a period of two years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during this warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or in any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an Authorized Service Center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations of exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

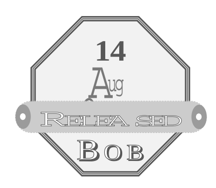
How to Obtain Warranty Service

Take the product to an Authorized Sunbeam Service Center. You can find the nearest Authorized Sunbeam Service Center by calling 1-800-334-0759 or visit our Website at www.oster.com.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

notes

Notes





DO NOT SEND THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

For product questions:
Sunbeam Consumer Service
P. O. Box 948389
Maitland, FL 32794-8389
1-800-334-0759
www.oster.com

DO NOT SEND PRODUCT TO THE ABOVE ADDRESS

Distributed by Sunbeam Products, Inc.
Boca Raton, FL 33431

Printed in China



Manual de Usuario

MODELOS
4786 y 4787

ASADOR HORIZONTAL

P. N. 108521

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, electrocución y/o lesiones a personas algunas precauciones de seguridad básicas siempre deben de seguirse, incluyendo las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS EN EL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE USAR EL ASSADOR.**
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas. Siempre use guantes de cocina cuando maneje materiales calientes. Permita que las partes de metal se enfríen antes de limpiarlas. Permita que el Asador se enfríe completamente antes de insertar y remover piezas.
- Cuando la unidad no se encuentre en uso, desconecte el Asador.
- Para protegerse contra riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cordón o la clavija en agua o en otros líquidos.
- Supervisión cercana es necesaria cuando éste o cualquier otro aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños o personas incapacitadas.
- No permita que nada esté colocado sobre el cordón eléctrico. No conecte el cordón donde pueda ser pisado o donde alguien pueda tropezarse con él.
- No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o la clavija están dañados o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o tenga algún daño cualquiera que éste sea. Regrese el aparato a una estación de servicio autorizada para su revisión, reparación o ajuste.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- No use accesorios que no sean recomendados por el fabricante del aparato; ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No se use en exteriores o para propósitos comerciales.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde del mostrador o de la mesa ni toque superficies calientes. No coloque el electrodoméstico en una superficie inestable o cubierta por alguna tela o mantel.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de la flama de una estufa de gas, eléctrica, dentro de un horno caliente.
- Para desconectar, tome firmemente el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
- Debe tener extremo cuidado cuando mueva un aparato que contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- No use el aparato para otra cosa que para lo que fue diseñado.
- Tenga mucho cuidado cuando remueva la bandeja de goteo y deseche la grasa caliente.

- No ponga en operación el aparato cuando está vacío.
- Utilización de cables de extensión.
  A. El aparato está equipado con un cordón eléctrico corto como medida de seguridad para reducir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cordón más largo.
  B. Puede usar cables de extensión si se observan las precauciones adecuadas.
  C. Si se utilizan cables eléctricos más largos o cables de extensión:
     1. La capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que el que se muestra en el electrodoméstico y
     2. Coloque el cable de extensión de manera que no cuelgue sobre el borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.
  D. Si el electrodoméstico tiene toma eléctrica de tierra, el cable de extensión deberá de ser del tipo de 3 alambres con toma eléctrica de tierra.
- Corriente Eléctrica: Si el circuito eléctrico es sobrecargado con otros aparatos, su Asador Horizontal no operará adecuadamente. El Asador Horizontal debe de ser operado en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

Lea las instrucciones siguientes antes de usar esta unidad para la primera vez.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con una clavija polarizada *(una cuchilla es más ancha que otra).* Como medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado. *De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.*

EL USUARIO NO PUEDE DAR MANTENIMIENTO
REGRESE EL APARATO A LA ESTACIÓN DE SERVICIO

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

índice

Índice

bienvenido

Bienvenido

Disfrute de cocinar asando sus alimentos en casa, en unos sencillos y fáciles pasos con su nuevo Asador Horizontal OSTER®.

Hemos hecho todo lo posible para hacer que la utilización de su Asador sea sencilla y rápida. Nuestro manual de instrucciones está diseñado para darle información útil y consejos.

Su Asador Horizontal OSTER® hace lo siguiente:

- *Sella en el interior los jugos naturales mientras que escurre las grasas no deseadas.*
- *Cocina el pollo haciéndolo jugoso y sabroso por dentro, crujiente y dorado por fuera.*
- *Dora uniformemente y cocina una amplia variedad de alimentos a la perfección.*
- *Provee un ambiente incluido de cocinar que permite la visibilidad a través de la puerta deslizable.*
- *Se limpia fácilmente, sus partes y accesorios pueden lavarse en lavadora de platos.*
- *Si usted tiene más preguntas, por favor contáctenos al 1-800-334-0759 ó en www.oster.com.*

aprendiendo

El Aprender de Su Asador

Antes de Usar

- Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
- Asegúrese de remover cualquier material ajeno de la bandeja de goteo.
- Despegue la etiqueta estática de la puerta si está presente.
- Conecte el Asador en una toma de corriente adecuada.

Donde Usar

- Use solamente en una superficie estable y resistente al calor.
- No use el Asador donde esté expuesto a los rayos solares o alguna otra fuente de calor, como un horno o estufa.
- Mantenga el Asador fuera del alcance de niños – ¡Está Caliente!
- Coloque la unidad al menos 20 cm alejada de las paredes.
- No se use bajo algún mueble de cocina o en una área cerrada.

Mientras Se Usa

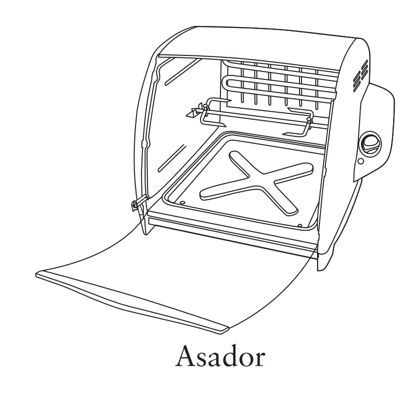
- El Asador se pone muy caliente durante su operación. Tenga cuidado de mantener las manos y cara alejadas de la unidad.
- No use el Asador sin el escudo reflector en su lugar.
- No abra la puerta o remueva la canasta de cocción durante la operación.
- No cubra las ventilas localizadas en la parte superior del Asador.

Después de Usar

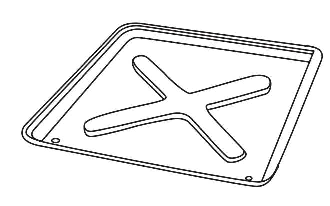
- Use guantes o un utensilio de cocina cuando remueva la canasta y la bandeja de goteo después de cocinar.
- Asegúrese de desconectar la unidad. Permita que el Asador se enfríe antes de almacenar.
- Lea las instrucciones antes de limpiar. NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.

características

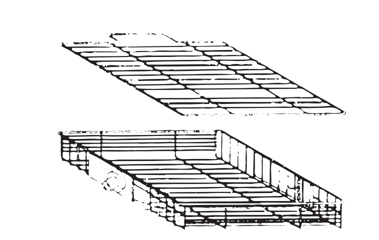
Características de Su Asador Horizontal



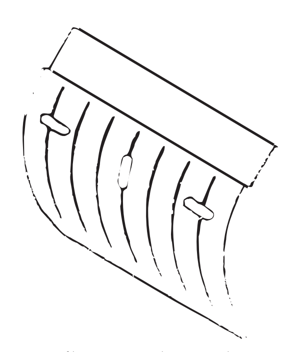
Asador



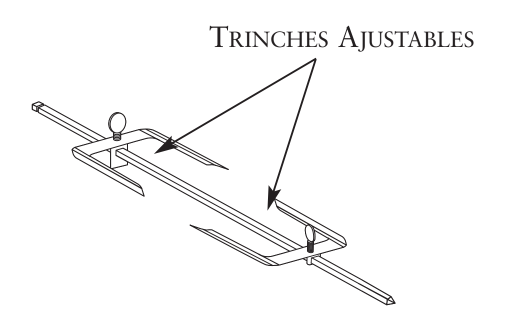
Bandeja para Goteo



Canasta para Alimentos y Tapa



Reflector de Calor



Ensamble de la Varilla

Instrucciones Paso a Paso

1. Asegúrese de que la unidad esté desconectada antes de iniciar. Lave todas las partes y accesorios del asador con agua tibia y jabonosa. Enjuáguelas y séquelas bien.
2. El asador se debe colocar por lo menos de 8 pulgadas de las paredes y no se debe colocar bajo algún mueble de cocina.
3. Deslice la bandeja de goteo dentro de la máquina en la base de la unidad. *(Figura 1)*
4. Coloque el reflector de calor deslizándolo a lo largo de la parte superior interna y hacia la parte trasera. Colóquelo detrás del elemento calefactor que conduce en la bandeja.
5. **NO EXCEDA EL TAMAÑO MÁXIMO. LA CARNE O AVE NO DEBE FROTAR EL ELEMENTO CALEFACTOR. CARGA MÁXIMA 8 LIBRAS.** Elimine cualquier exceso de grasa o trozos de carne que cuelguen de ésta o de las aves que vaya a cocinar, antes de colocarlas dentro del Asador.
6. Utilizando hilo regular, cuerda de carnicero, o hasta hilo dental, es necessario atar las alas y las patas de las aves para evitar que las piezas sueltas rocen el interior de la puerta, el escudo calefactor o el elemento calefactor cuando la varilla gire dentro del Asador. *(Figura 2)*
7. Inicie esta operación enrollando el extremo de una pata del ave y átela. Lleve la cuerda a la otra pata, jale fuertemente y enrolle una vez o dos veces alrededor del extremo de la pata y átela. Entonces, enrolle aprox. 36 pulgadas (3 pies) de hilo o cuerda de carnicero alrededor del cuerpo del ave. En seguida, enrolle la cuerda o el hilo alrededor del cuerpo del ave, asegurándose de sujetar las alas y las patas cerca del cuerpo del animal, y cruce el hilo de manera que forme una “X” grande sobre la pechuga. Lleve el extremo libre de la cuerda o hilo nuevamente hacia la pata y átela de manera que el hilo no quede suelto. Ahora el ave ha quedado como un pequeño bulto atado correctamente sin ninguna parte suelta en la base de la unidad.

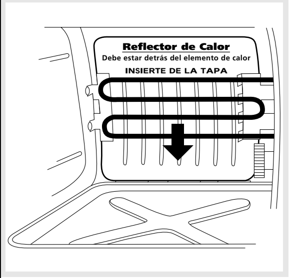


FIGURA 1

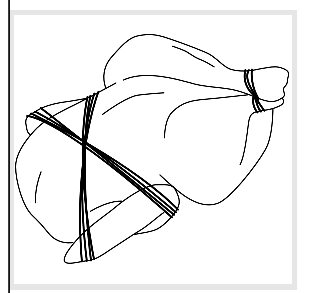


FIGURA 2

Instrucciones Paso a Paso

8. Abra los tornillos sobre el trinche ajustable y después deslice sobre la varilla con los extremos en punta colocados el extremo abierto de la varilla. *(Figura 3)*

9. Cuando cocina un pollo o un pavo, inserte de nuevo la varilla a través del centro del ave, iniciando en el área de la pechuga.

10. Presione los alimentos dentro de la varilla y del trinche.

11. Coloque el segundo trinche en la varilla y deslícelo introduciéndolo en la carne, ajuste ambos trinches para asegurarse de que la carne o ave esté centrada a lo largo de la varilla. Verifique que los trinches estén fijos en la varilla, apretando manualmente los tornillos.

12. Una vez que la carne o ave esté centrada y colocada firmemente en la varilla, y asegure el tercer tornillo firmemente con la mano.

13. Antes de colocar la varilla en la máquina, quite la puerta desabrochando la aldabilla de seguridad, levantando la puerta hacia arriba y afuera en el lado derecho.

14. Para colocar la varilla en la máquina, coloque la mano derecha debajo de la carne y la mano izquierda para sostener firmemente la rueda permanente, coloque la varilla dentro de la unidad en un ángulo con el extremo con punta en el lado derecho hacia abajo. Deslice el extremo de la flecha dentro del orificio en el lado derecho de la máquina, mientras baja el lado izquierdo dentro de la horquilla. *(Figura 4)*

15. Si desea usar salsa BBQ o algún otro sazonador, puede aplicarlo antes del proceso de cocción a la carne o al ave, untándola ligeramente con una brocha o pincel.

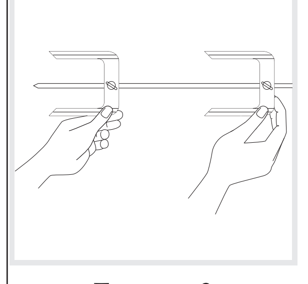


FIGURA 3

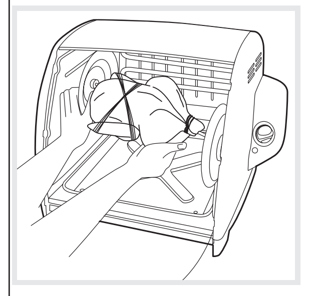


FIGURA 4

16. Cierre la puerta de vidrio. Verifique que la unidad esté colocada a por lo menos 8 pulgadas de las paredes y que no esté colocada debajo de los gabinetes.

17. Enchufe la unidad a una toma de corriente eléctrica y enciéndala ajustando el cronómetro en el tiempo de cocción deseado.

18. Permita que los alimentos giren una o más veces para revisar que no estén en contacto con el elemento calefactor, el reflector de calor o la puerta. Si es necesario, apague el cronómetro y ajuste nuevamente los alimentos.

19. Si la varilla no gira correctamente, la carne o el ave deben colocarse más cerca de la rueda fija y deben estar balanceados sobre la varilla. Apague la unidad, desconecte el cable y coloque nuevamente los alimentos para que el peso quede repartido de manera uniforme sobre la varilla giratoria. Conecte la unidad una toma de corriente eléctrica y encienda la unidad al fijar el reloj en el tiempo de cocción deseado.

20. Escuchará una campana al final del ciclo de cocción, ésta indica que la máquina está apagada y que sus alimentos están listos. Desconecte el cordón eléctrico de la toma de corriente.

21. Al final del ciclo de cocción, permita que el Asador se enfríe durante algunos minutos antes de sacar los alimentos. Asegúrese de usar guantes protectores mientras maneja los alimentos o el aparato caliente. Quite la puerta desabrochando la aldabilla de seguridad, levantando la puerta hacia arriba y afuera en el lado derecho. Siempre asuma que tanto el Asador como la comida están calientes después de cocinar.

22. Con una guante protector, levante la varilla izquierda fuera la horquilla, mientras que resbala la cabeza de la flecha derecha afuera del orificio. Quite la varilla de la máquina y fije el alimento en un platón. *(Figura 5)*

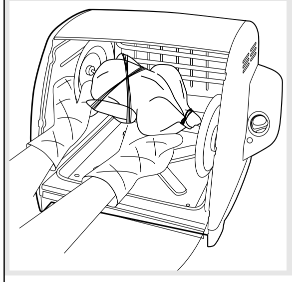


FIGURA 5

23. Después de que la unidad se enfríe, use guantes resistentes al calor y quite la bandeja del goteo. **TENGA CUIDADO: El contenido de la bandeja del goteo está extremadamente caliente.** *(Figura 6)*

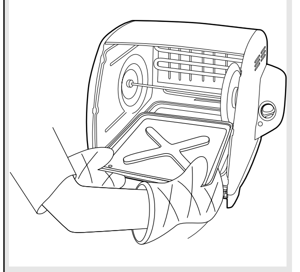


FIGURA 6

24. Coloque el platón cuidadosamente sobre la mesa o sobre el mostrador.

25. Cuidadosamente, saque la rueda removible localizada en el lado derecho.

26. Afloje el tornillo sobre el trinche ajustable y deslice el trinche fuera de la carne o del ave y sáquelo de la varilla. Tenga Mucho Cuidado: Los alimentos pueden estar muy calientes y los tornillos pueden estar resbalosos debido a los jugos de la carne.

27. Mientras sostiene la rueda fija, use un tenedor o su mano usando un guante, para empujar la carne o el ave fuera de la varilla y colocarla sobre el platón.

28. Desarme el otro trinche removible de la varilla. Lávelos con agua tibia y jabonosa. Enjuague todas las partes y accesorios. Séquelos muy bien después de cada uso. No es necesario limpiarla después de cada uso.

*Tenga muy cuidado al manejar la barra de la escupida y forkes ajustables. Los extremos son muy sostenidos y pueden causar lesión seria si no están manejados cuidadosamente.

*Como con cualquier otro aparato de temperaturas elevadas, puede ocurrir alguna decoloración después del uso, pero esto no indica que exista ningún problema con el aparato.

Usando la Canasta

1. Verifique que la unidad esté desconectada antes de iniciar, de que esté colocada a por lo menos 8 pulgadas de las paredes y que no se encuentre debajo de los gabinetes.
2. Revise que la canasta haya sido lavada y secada antes de utilizar. Lávela con agua tibia y jabonosa. La canasta debe limpiarse después de cada uso.
3. Coloque la bandeja de goteo en su lugar, en la parte inferior de la unidad.
4. Libere la tapa de la canasta al jalar los seguros afuera de los orificios de colocación localizados en ambos lados de la canasta. *(Figura 7)*
5. Saque la tapa de la canasta.
6. Coloque los alimentos dentro de la canasta verificando que los alimentos queden correctamente colocados y de que no se caerán por la rejilla de la canasta.
7. Coloque la tapa al poner la parte posterior de la tapa dentro de la ranura superior localizada en el posterior de la canasta. La canasta está diseñada de manera que la tapa solamente pueda colocarse en el posterior a diferentes niveles para alimentos de varios gruesos. Presione la parte frontal de la tapa hacia abajo sobre los alimentos; tenga cuidado de no dañar los alimentos que se encuentran dentro de la canasta.
8. Use una mano para sostener la tapa firmemente contra los alimentos localizados dentro de la canasta, use la otra mano para sujetar los seguros en los orificios de colocación localizados en ambos lados de la canasta. Revise que la tapa mantenga los alimentos firmemente en su lugar. *Note que hay varios orificios a elegir para colocar los alimentos. *(Figura 8)*
9. Voltee la canasta asegurándose de que ninguna pieza suelta o pequeña de alimento se salga de ésta. Es importante que los elementos dentro de la canasta no se salgan por la rejilla.

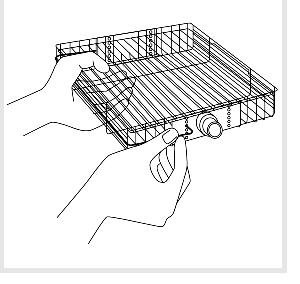


FIGURA 7

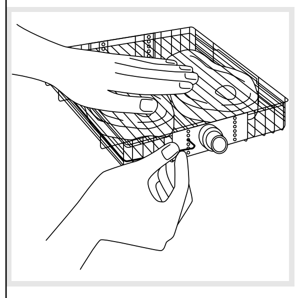


FIGURA 8

10. Coloque la canasta dentro de la máquina en un ángulo con el extremo con punta en el lado derecho.
11. Cierre la puerta de vidrio y conecte la unidad a la toma de corriente.
12. Encienda el reloj y seleccione el tiempo de cocción deseado. Observe cómo gira la canasta una o más veces para revisar que los alimentos están correctamente colocados dentro ésta y que gira libremente sin rozar la puerta, el elemento calefactor o el escudo de calor.
13. Después de que el reloj se ha detenido y que escuche la señal de la campana, desconecte el cordón eléctrico y permita que la canasta y los alimentos se enfríen durante unos minutos antes de sacarlos.
14. Quite la puerta desabrochando la aldabilla de seguridad, levantando la puerta hacia arriba y afuera en el lado derecho. Siempre asuma que tanto el Asador como la comida están calientes después de cocinar.
15. Levante el lado izquierdo de la canasta y jale el extremo con punta fuera del orificio en el lado de la derecha, después remueva cuidadosamente el platón con la canasta, sosteniendo la canasta con una mano.
16. Después de que la unidad se enfríe, mientras utiliza guantes resistentes al calor, quite la bandeja del goteo. ***(Tenga cuidado: los contenidos de la bandeja de goteo estan extremadamente calientes.)*** *(Figura 9)*
17. Póngase los guantes protectores y coloque el platón sobre una superficie limpia. Remueva los seguros en la parte lateral de la canasta. ***(Tenga cuidado: los alimentos y la canasta pueden estar extremadamente calientes.)*** Si es necesario, utilice un tenedor o pinzas para remover la tapa de la canasta, ya que puede estar muy caliente.
18. Utilice un trinche o pinzas para quitar los alimentos de la canasta.
19. ¡Disfrutelos!

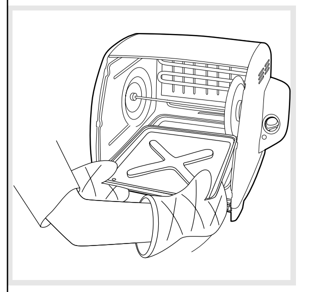


FIGURA 9

Limpieza y Cuidados del Asador

- Asegúrese de limpiar el Asador y los Accesorios antes de usarlos.
- Verifique que no hay material de empaque atrapado dentro del elemento calefactor.
- **Después de utilizar el Asador, siempre permita que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.**
- **No utilice químicos o solventes para la limpieza de la unidad o de los accesorios. Ya que puede dañar el recubrimiento protector.**
- Asegúrese de limpiar todos los accesorios antes de utilizar el Asador.
- Verifique que la unidad esté desconectada antes de limpiar la unidad y cuando introduzca y retire los alimentos.
- Utilice agua tibia y jabonosa para limpiar el interior y el exterior de la unidad y todos los accesorios.
- Si utiliza la lavadora de platos para lavar los accesorios, por favor colóquelos en la parrilla superior de la lavadora.
- En el caso que sea difícil remover alimentos pegados a los accesorios, usted puede remojarlos en agua caliente y jabonosa.
- **NO SUMERJA LA UNIDAD O EL CABLE EN AGUA.**
- Usted puede notar que un poco de humo o ligero olor sale de su unidad cuando está siendo utilizada por primera vez, esto se debe a que el recubrimiento protector en el elemento calefactor está siendo curado; esto es normal.
- Algunos alimentos pueden salpicar grasa o jugos mientras están siendo cocinados, causando que se produzca un poco de humo durante el uso regular. Esto es normal, pero observe el interior de la puerta de vidrio para asegurarse de que la vara o la canasta de alimentos estén girando correctamente. Los alimentos no deben entrar en contacto con el elemento calefactor, el reflector de calor o la puerta de vidrio durante la operación.
- Asegúrese de mantener el Reflector de Calor limpio y libre de residuos de alimentos. Lávelo completamente después de cocinar alimentos que salpiquen.

Tiempos de Cocción

Los tiempos de cocción que se indican en este cuadro son solamente una guía de los TIEMPOS MÍNIMOS APROXIMADOS DE COCCIÓN, basados en los promedios de prueba. Los tiempos de cocción pueden variar debido a las diferentes carnes, formas, tamaños y cantidad de grasa y hueso que ésta contenga.

Cuando cocine con el Asador OSTER®, use un termómetro de alimentos – así evita el estar adivinando el nivel de cocción. Un termómetro para carnes mide la temperatura interna de la carne y aves que cocina, para asegurar que ha alcanzado una temperatura segura. Al usar un termómetro para carnes, puede ayudar a prevenir el cocinar demasiado las carnes y cocinar las carnes a una temperatura segura.

Use un termómetro regular a prueba de horno que se introduce en los alimentos al inicio del tiempo de cocción y que puede leerse fácilmente. Inserte la punta del termómetro por lo menos 2 pulgadas dentro de la parte más gruesa de la carne, no lo inserte cerca del hueso o del cartílago. Para cocinar aves, inserte el termómetro en el interior del muslo del ave, cerca de la pechuga pero no debe tocar el hueso. EL TERMÓMETRO DE LA CARNE NO DEBE TOCAR EL ELEMENTO CALEFACTOR MIENTRAS LA CANASTA O LA VARILLA ESTÉN GIRANDO.

Cuadro de Cocción del Asador Horizontal Oster®

Alimentos	Peso	Temperatura del Termómetro para Carne	Tiempo Aproximado de Cocción
Aves			
Pollo, entero	3-1/2 a 4-1/2 lbs.	180°F	20 min./lb.
Pollo, piezas			
con hueso	2 a 3-1/2 lbs.	pechuga : 170°F;	20 min./lb.
		patas con muslo : 180°F	20 min./lb.
sin hueso	1 a 1-1/2 lbs.	pechuga : 170°F;	30 min./lb.
		patas con muslo : 180°F	30 min./lb.
Codorniz	2 a 3 codornices	180°F	20 min./lb.
Pavo sin rellenar	12 lbs. ó menos	180°F	20 min./lb.
Hamburguesas de Pavo	1 lb.	165°F	30 minutos total
Puerco			
Rollo sin Hueso Asado de Puerco	3-1/2 a 7 lbs.	160°F	25 min./lb.
Lomo de Puerco	aproximadamente 1 lb.	160°F	30 a 40 min. total
Chuletas de Puerco			
con hueso	2 lbs.	160°F	15 min./lb.
sin hueso	2 lbs.	160°F	15 min./lb.
Costillas	1-1/2 a 2 lbs.	160°F	30 min./lb.
Jamón, sin Hueso		160°F	20 min./lb.
Salchichón Crudo	1 lb.	160°F	25 min./lb.
Salchichón y Salchichas Cocidas	1 lb.	165°F	20 min./lb.
Res			
Costillas Asadas	6 a 8 libras	crudas : 145°F	20 min./lb.
		termino medio : 160°F	25 min./lb.
Rollo de Costillas Asadas		crudas : 145°F	20 min./lb.
		termino medio : 160°F	25 min./lb.
Bistecs	1-1/2 a 2 lb. grosor de 1 pu.	crudos : 145°F	20 min./lb.
		termino medio : 160°F	25 min./lb.
Hamburguesas	grosor de 1 pulgada	termino medio : 160°F	25 min./lb.
Cordero			
Rollo Asado de Cordero sin Hueso		crudo : 145°F	20 min./lb.
		termino medio : 160°F	25 min./lb.
Chuletas de Carnero		crudo : 145°F	20 min./lb.
		termino medio : 160°F	25 min./lb
Mariscos – rocíe la canasta con antiadherente antes de colocar los alimentos			
Filetes de Pescado	2 lbs. : grosor de 1 pulgada		25 min. total
Filetes de Pescado	1 lb.		20 min. total
Otros			
Papas Horneadas	cortadas a la mitad, colocadas dentro de la canasta		45 min. total
Verduras Rebanadas	grosor de 1/2 pulgada, unte aceite, coloque dentro de la canasta		25 min. total

Los tiempos de cocción estipulados en esta tabla están basados en alimentos que han sido descongelados.

**Si el cronómetro necesita ser programado por un tiempo menor a 10 minutos, gire la perilla más allá de la marca de los 10 minutos, y luego ponga en marcha.*

Consejos para Rebanar y Cortar Carnes

Rebanando Aves

Sobre una tabla para cortar, coloque el pollo u otra ave sobre su espalda con las patas hacia la derecha. Quite la cadena o la guita usada para atar las piernas y las alas para el cocinar. Empezando por el lado que quede enfrente del cuchillo, corte una pierna del cuerpo agarrando la pierna con su mano izquierda, jale gentilmente mientras corta completamente la carne y la articulación en el muslo.

Coloque la pierna en la tabla para cortar y corte a través de la articulación para separar el hueso del muslo de la pierna. Rebane la carne de la pierna y muslo, corte paralelamente al hueso.

Inserte el tenedor de carne en la pechuga para sostener el cuerpo fijamente. Separe el ala del cuerpo cortando en la articulación.

Empiece rebanando la pechuga justo encima de la articulación de donde el ala fue removida. Corte en rebanadas delgadas la carne blanca, moviendo el cuchillo hacia arriba y en forma paralela al hueso de la pechuga.

Rebanando un Jamón Entero, Asado de Carne de Cerdo o Asado de Pierna de Cordero

Coloque el jamón entero, el asado de carne de cerdo o la pierna de cordero en una tabla para cortar, con la punta de la pierna hacia el lado derecho del cuchillo. Para el jamón, voltee el lado rayado hacia arriba. Para la pierna de cordero, colóquela de forma que la parte carnosa quede hacia el lado contrario del cuchillo.

Introduzca el tenedor de carne en la parte con más carne y corte bastantes rebanadas longitudinalmente desde la parte con menos carne.

Voltee el jamón, el asado de carne de cerdo y la pierna de cordero de forma que se sostenga sobre la parte anteriormente rebanada. Corte una rebanada de la punta de la pierna empezando por la base de la protuberancia y rebanando hacia abajo con dirección al hueso de la pierna. Después, haga otro corte con otro ángulo con respecto al anterior, cerca de la punta de la pierna. Levante la rebanada.

Empezando por el final de la punta de la pierna, corte rebanadas delgadas y uniformes en rebanadas hacia abajo en dirección al hueso de la pierna.

Rebanando Costillas

Arregle el asado en un plato o en una tabla de cortar con la parte más grande hacia abajo y la parte de las costillas hacia su izquierda. La parte más pequeña del asado debe estar cerca del cuchillo. Inserte un tenedor entre las dos costillas superiores.

Rebane alrededor del asado desde el borde más ancho de los hueso de costilla. Libere la rebanada del hueso usando la punta del cuchillo.

Garantía Limitada de Dos Años

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") garantiza, por un período de dos años a partir de la fecha de compra, que este producto está libre de defectos de material y fabricación. Sunbeam, a su discreción, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encontrara defectuoso durante el período de la garantía. El reemplazo se hará con un producto o componente nuevo o refabricado. Si el producto ya no estuviera disponible, el reemplazo podrá hacerse con un producto similar de igual o mayor valor. Esta garantía excluye cualquier otra.

Esta garantía es válida para el comprador minorista a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere el comprobante de venta para obtener el cumplimiento de la garantía. Los distribuidores de Sunbeam, los centros de servicio o las tiendas de venta de productos Sunbeam no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar en modo alguno los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que resulten de cualquiera de las siguientes situaciones: uso negligente o mal uso del producto, uso del producto con voltaje o corriente inadecuados, uso en contravención de las instrucciones de funcionamiento, desensamblaje, reparación o alteración por parte de personal ajeno a Sunbeam o a un Centro de Servicio Autorizado. Más aún, la garantía no cubre factores imprevisibles tales como incendio, inundaciones, huracanes y tornados.

Sunbeam no será responsable por daños incidentales o consecuentes causados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto en la medida que lo prohiban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de uso general o específico estará limitada a la duración de la presente garantía indicada anteriormente. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes ni las limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo tanto las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Cómo Obtener Servicio de la Garantía

Lleve el producto a un Centro de Servicio de Productos Sunbeam Autorizado. Puede obtener una lista de centros de servicio y otras instrucciones de reparación/reemplazo llamando al teléfono: 1-800-334-0759 o envíe un mensaje por correo electrónico a: Consumeraffairs@consumer.sunbeam.com.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

notas

Notas



NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

Para preguntas sobre los productos:
Sunbeam Consumer Service
P. O. Box 948389
Maitland, FL 32794-8389
1-800-334-0759
www.oster.com

NO ENVÍE EL PRODUCTO A LA DIRECCIÓN ANTERIOR.

Distribuido por Sunbeam Products, Inc.
Boca Raton, FL 33431

Impreso en China